

LA BORA DI KANTE

2016

"indimenticabile"

Edi Kante identifica il suo Chardonnay del Carso nella propria territorialità, Trieste "la città della Bora"



Denominazione

Venezia Giulia IGT - Azienda Agricola KANTE.



Uva e Vigneto

Si ottiene da uve Chardonnay 2009, raccolte a mano.



Vigna

Attentamente selezionata nel tempo, a 250 metri d'altitudine, con una densità di 7000 piante per ettaro e una resa di 500/600 gr per pianta, fa parte dei vigneti storici orientati ad ovest tra il mare e la chiesa di San Pelagio.



In Cantina

La vinificazione in bianco prevede 12 mesi di affinamento in vecchie barrique e 24 mesi di stabilizzazione in vasche di acciaio. Il vino viene imbottigliato senza filtrazioni e rimane in cantina per più di 90 mesi. Gradazione alcolica finale di 13%.

Andamento climatico

Un'ottima annata caratterizzata da una primavera calda, che ha portato a un germogliamento anticipato, un'estate dalle precipitazioni regolari, tempo bello e asciutto durante il periodo della vendemmia.



Degustazione

Un prodotto che vede le sue naturali caratteristiche rese uniche grazie alle condizioni atmosferiche particolarmente favorevoli dell'anno 2009. Nel bicchiere il vino risulta limpido, con un colore giallo paglierino elegante e luminoso. Autentico ed elegante, con un corredo olfattivo raffinato, si distingue per la sua freschezza, nonostante il lungo periodo di invecchiamento, e per le sue caratteristiche di salinità e mineralità, donate dalla terra rossa ricca di sali minerali, dalla vicinanza al mare e dalla Bora che quando soffia raggiunge ogni singolo grappolo. Al momento dell'assaggio si percepiscono note di frutta gialla, agrumi e burro. Servire a 10 - 12°C.



Etichetta

il Molo Audace, simbolo storico della città di Trieste, catturato in uno splendido scatto di Marino Sterle in una giornata di "Bora".



Formati

0,75 L - 1,5L

Kante